Трасса Р23 открыта: какие плюсы и минусы получили жители района с. 2

Хотят ограничить продажу алкоголя. Что думают продавцы и покупатели с.6

Как подготовить автомобиль к зиме. Советы опытных автолюбителей с.27

Штотыднёвая рэгіянальная газета • Навіны са Слуцка, Салігорска, Капыля, Старых Дарог і Любані

інфа-Кур'ер

№ 45 (823)
Чацвер
10 лістапада
2016 года



Заснавана ў красавіку 2001 года   Выдавец ПУП «Інфа-Кур'ер»   www.kurjer.info   E-mail: info@kurjer.info   Кошт свабодны



Спасти ребёнка

Как можно помочь маленькому случчанину Елисею Серому

с.3

В Беларуси пальмовое масло исследовали на крысах

Результаты не понравились учёным



«Кур'ер» провёл собственное расследование по поводу шумихи о вреде пальмового масла. Своё мнение высказали медики, производители и потребители в лице читателей «ІК».

Подробности на с.8-9

Фото с сайта mic.com

Цэны і тарыфы на 1.11.2016 г. (у рублях)

Электраэнергія (1кВт)


а) дамы без эл.пліт
- да 150 кВт 0,1188
- да 300 кВт 0,1544
- звыш 300 кВт 0,1900


б) дамы з эл.плітамі
- да 250 кВт 0,1009
- да 400 кВт 0,1312
- звыш 400 кВт 0,1900


в) дамы без эл.пліт, гар.вады і прыр.газу
- да 300 кВт 0,1188
- звыш 300 кВт 0,1544


Водазабеспячэнне (1м³)
- з лічыльнікам 0,2790 да 140 л/1 чал.
- звыш 140 л/1 чал. 0,83

Плюсы и минусы новой Р23

«Кур'ер» взвесил все изменения после расширения дороги: есть положительные и не очень

Анастасия Орловская
nastya@kurjer.info

Возле деревни Шищицы Слуцкого района 3 ноября состоялось торжественное открытие движения по автодороге Минск–Микашевичи. «Кур`ер» нашёл плюсы и минусы нового участка дороги, по которому ежедневно проезжает более 10 тысяч автомобилей.



СПЛОШНЫМ ПОТОКОМ. На участке дороги Р23 от Минска до Слуцка интенсивность движения достигла более 10 тысяч автомобилей в сутки. *Фото: Алексей Скрынников*

Начало реконструкции дороги началось в 2012 году, окончание — в 2016 году. В результате был доведён до параметров первой категории участок трассы с 74 по 102 км.

Есть плюсы

+ БЕЗОПАСНОСТЬ. Ранее двухполосный участок автодороги от начала Слуцкого района не позволял осуществлять перевозки в безопасном режиме. На нём регистрировалось более 20 ДТП в год, основная часть из которых — это лобовые столкновения и съезды в кювет. Трасса считалась одной из самых аварийных по всей стране.

По статистике ГАИ, в 2011 году на территории Слуцкого района произошло 73 ДТП, почти треть из них — на трассе. В 2010 году автодорога на слуцком участке унесла жизни 9 человек, ещё 36 людей получили травмы различной степени тяжести.

Теперь слуцкий участок автодороги Р23 стал четырёхполосным, а количество аварий стало в несколько раз меньше.

+ УДОБСТВО И КОМФОРТНАЯ СКОРОСТЬ. Как отмечают водители нашего региона, новый участок трассы стал не только безопасным, но и удобным. Дорожное полотно стало ровным, а скорость потока автомобилей была увеличена до 100 км/ч.

+ ОГРАЖДЕНИЯ ОТ ЖИВОТНЫХ. Специальная сетка на металлических опорах появилась вдоль леса, там, где чаще всего выходили на проезжую часть лоси и другие дикие животные. Причём животные на дороге нередко становились причинами трагедий. Например, в августе 2015 года вблизи деревни Гацук из леса на трассу выбежал дикий лось и столкнулся с автомобилем «Вольво». Машина двигалась из Слуцка в направлении Минска, в её салоне находились четыре человека. В результате ДТП двое пассажиров — 46-летний мужчина и 16-летняя девушка — погибли на месте. Известно, что на тот момент установка ограждений от животных только началась.

+ СВЕТОФОРЫ И ПЕРЕХОДЫ. На опасных участках трассы появились освещаемые пешеходные переходы. Например, возле деревни Шищицы установили светофор (неподалёку от торгового центра), а возле деревни Заполье построили подземный пешеходный переход.

Всего в процессе реконструкции на участке оборудовали четыре пешеходных тоннеля, четыре моста, три скотопрогона, транспортную развязку и площадку для отдыха с благоустроенным туалетом.

Есть минусы

- ПЛАТНАЯ ДОРОГА. С 1 ноября этого года была запущена система платной дороги Beltoll на новом отрезке Минск–Микашевичи. Автодорога стала платной с 10 по 80 км, то есть на протяжении 70 км.

- ДОРОГА ПРИБЛИЗИЛАСЬ К ДОМАМ. Трасса стала шире в два раза. В некоторых населённых пунктах она вплотную приблизилась к жилым домам. Правда, дорожники установили шумозащитные экраны там, где в непосредственной близости от трассы стоят дома. Интересный факт: на прозрачных частях экранов наклеены силуэты хищных птиц. Это сделано для того, чтобы птицы во время полёта не врезались в ограждения и не травмировались.

Кроме того, пока ремонтировалась дорога, приходилось испытывать неудобства не только автомобилистам, но и сельчанам, вдоль чьих домов и подворий ездила строительная техника. В мае 2015 года корреспонденты «Кур`ера» беседовали с жителями деревень Шищицы и Буда Гресская.

По словам сельчан, стройка создавала массу неудобств: шум техники, разбитые ею деревенские улицы и пыль. Жители деревни Шищицы особенно жаловались на то, что рабочие снесли мини-рынок вдоль трассы, на котором они несколько десятилетий продавали дары леса и огорода. Стоит отметить, что позже возле дороги установили новые места для торговли.

- ВЫРУБИЛИ ДЕРЕВЬЯ. Для того чтобы расширить дорогу, дорожникам пришлось вырубить деревья вдоль трассы. Случчину, которая по количеству зелёных насаждений на квадратный километр находится на последних местах среди других районов страны, эта стройка сделала ещё менее «зелёной». Вдоль трассы росли в основном сосны, ели, тополя и кустарники.

- НЕУДОБНАЯ РАЗВЯЗКА. В первые дни после открытия новая развязка в направлении деревни Лучники (через урочище Пупорево) вызвала неудобства у автомобилистов.

Потом ситуация начала нормализоваться, были установлены дополнительные дорожные знаки. В первые дни работы (начало августа 2016 года) на этом участке произошло два ДТП, в которых транспортные средства получили незначительные механические повреждения. Люди не пострадали.

На открытии автодороги Р23 (03.11.2016)



Семён Шапиро, председатель Минского облисполкома

«Я не скажу, что событие сегодня планетарного масштаба. Небольшой участок дороги построен, но построен высокопрофессионально и очень качественно. Я вырос на Любанщине, эту дорогу знаю. Это моя дорога, по которой с детства двигался. Последние 30 лет кусочек дороги от Гацука до Слуцка был очень напряжённый, небезопасный для водителей, и я очень благодарен нашему президенту, правительству за то, что в это непростое время были изысканы средства для того, чтобы завершить этот участок».



Анатолий Сивак, министр транспорта и коммуникаций Республики Беларусь

Реконструкция дороги затянулась на период больше, чем мы хотели, но это всё зависело в первую очередь от финансирования. Немалую роль играло то, что дорога грузонапряжённая, здесь принимались определённые технические решения, были корректировки. Первая цель — это эффективное использование средств.

Сейчас мы дошли до Слуцка, до 102 км; поручение главы государства включает 126 км, до Солигорска, поэтому будем дальше продолжать реконструкцию этой дороги».

Каналізацыя (1 м³)
▪ з лічыльнікам да 140 л/1 чал. 0,1863
▪ звыш 140 л/1 чал. 0,69

Газ Прыродны
1. па лічыльніку (1м³) ацяпляльныя прыборы: зіма 0,0776, лета 0,2842
2. без ліч-ка (з 1 чал)
а) газавая пліта 2,26
б) газавыя пліта і калонка 6,51

Звадкаваны
3. па лічыльніку (1м³) 1,2
4. без ліч-ка (з 1 чал)
▪ газавая пліта 2,26
Газавы балон (21 кг) 11,31

▪ па горадзе і раёне 0,0075
▪ міжгароднія 0,013
▪ абанплата 2,7
▪ выхад на сот.аперат. 0,05

Елисею Серому нужна помощь

За свою маленькую 4-летнюю жизнь Елисею Серому пришлось перенести немало испытаний. Два месяца назад мальчику был поставлен тяжёлый диагноз: нейробластома носоглотки с поражением зрительных нервов. Ребёнок потерял зрение. Сейчас Елисею требуется дорогостоящее лечение в Беларуси и за рубежом.

После постановки неутешительного диагноза жизнь семьи Елисея перевернулась с ног на голову. Теперь семья мальчика борется за его здоровье. Чтобы спасти Елисея, необходима финансовая помощь всех неравнодушных людей.

Близкие Елисея обращаются к вам с просьбой помочь их ребёнку.

Не оставайтесь равнодушными к чужой беде, вместе мы сможем дать надежду мальчику на выздоровление.



Благотворительные счета открыты в филиале 615 — г.Слуцк, ул.Чехова, 22; УНП 600121165; МФО 153001808:
- белорусские рубли — транзитный счёт 3819382106155 на благотворительный счёт 000059 в филиале 615, бессрочный;
- евро — транзитный счёт 3819382101798 на благотворительный счёт 000021 в филиале 615, бессрочный;
- доллары США — транзитный счёт 3819382101798 на благотворительный счёт 000105 в филиале 615, бессрочный.

Назначение платежа: на имя Серой Таисии Николаевны для лечения сына Серого Елисея Юрьевича.
- Оказать помощь Елисею также можно, пополнив баланс номера МТС: **+375 33 670 12 05**.

Цитата недели

Бас Баккер, старший региональный постоянный представитель МВФ в Центральной и Восточной Европе

«Беларусь бедна не потому, что в стране нет ресурсов, а из-за того, что их нерационально используют. Рост эффективности сдерживают неэффективные государственные предприятия и недостаточно эффективный механизм распределения ресурсов. Откладывание реформ в Беларуси породит больше проблем, чем их проведение».

Старые Дороги

ВНИМАНИЕ СЛАБОВИДЯЩИМ ЛЮДЯМ. С 14 октября по 14 ноября на Стародорожчине проходит месячник «Помоги человеку с белой тростью». Эта акция проводится не столько для слабовидящих, сколько для общественности, чтобы привлечь внимание к людям с ограниченными физическими возможностями и трудностям, с которыми им приходится сталкиваться каждый день.

Сегодня в Стародорожской организации ОО «Белорусское товарищество инвалидов по зрению» насчитывается 53 человека.

Любань

В УРЕЧЬЕ ГОРЕЛ СПИРТЗАВОД. Ночью 4 ноября в МЧС поступило сообщение о пожаре на территории спиртзавода, расположенного в Уречье. Когда спасатели прибыли на место происшествия, то крыша здания, в котором располагались мастерские, уже горела открытым огнём.

В тушении было задействовано около 30 человек и 13 единиц техники. В течение 50 минут возгорание было ликвидировано.

По одной из версий пожар мог начаться из-за нарушения правил эксплуатации печи.

Солигорск

САМ ПОПАЛ В СЕТИ. В половине 12-го ночи 1 ноября солигорские спасатели получили сообщение о том, что в реке Случь в районе г.п. Старобин тонет человек.

Прибывшие к месту происшествия сотрудники подразделения МЧС увидели на противоположной стороне реки запутавшегося в рыболовных сетях человека. Им оказался 53-летний мужчина, который решил побраконьерствовать и сам же попал в свои сети.

Мужчина доставлен в ЦРБ с диагнозом «переохлаждение».

Копыль

НОВЫЙ ПРОДУКТ ОТ КОПЫЛЯН. На Копыльском филиале ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» в 2017 году планируется начать выпуск сухой деминерализованной молочной сыворотки.

Для производства нового продукта будет закуплено оборудование чешского производства. Первые платежи за оборудование уже произведены, и в сжатые сроки оно начнёт поступать на предприятие.

Инициатором проекта явилось само предприятие. Общая величина капитальных вложений по проекту 1,26 млн евро.

Обзор прессы подготовлен по материалам newsstd.by, kopyl.by, lluban.by, belta.by, shahter.by, tut.by, naviny.by

Новости страны одним абзацем

ПОСОБИЕ ПО БЕЗРАБОТИЦЕ ХОТЯТ ПОВЫСИТЬ. Правда, только для двух категорий граждан. Об этом сообщил **Олег Токун,** *начальник управления политики занятости Министерства труда и социальной защиты.* По его словам, подготовлен проект указа, который находится на рассмотрении в правительстве. «Предлагается пособие по безработице в размере 100% БПМ тем, кто уволен в связи с сокращением штата или ликвидацией предприятия, в размере 50% БПМ — тем, кто уволен по объективным уважительным причинам, в том числе в связи с истечением срока контракта».

БЕЛОРУСЫ ПЕРЕБИРАЮТСЯ В СТОЛИЦУ. Численность населения Минска за январь-сентябрь увеличилась на 6,5 тыс. человек, сообщили в главном статистическом управлении города.

На 1 октября в столице насчитывалось 1 млн 966,3 тыс. жителей. В основном увеличение численности произошло за счёт естественного прироста. Также в Минск переезжали люди из других регионов и стран.

По новому генплану численность населения Минска не должна превысить 2 млн человек. Сейчас в столице проживает более 20% жителей республики, в 2000 году цифра составляла 16,8%.

ДИКИХ ЖИВОТНЫХ ПРОВАКЦИНИРУЮТ. С 27 октября 2016 года на территории Минской области будет проводиться распространение вакциносодержащих блистер-приманок (приманок с вакциной) для пероральной иммунизации диких плотоядных животных с использованием авиации. Приманка с вакциной представляет собой брикет серого или тёмно-коричневого цвета массой до 30 граммов, изготовленный из компонентов кормов, съедобных для плотоядных животных, имеющий специфический запах. В приманку заключён блистер (капсула) с вакциной.

Запрещается брать приманки с вакциной руками и скармливать их домашним животным. Не допускается контакт детей с вакциносодержащими блистер-приманками. При случайном попадании содержимого блистера на открытые участки тела, слизистые оболочки глаз, рта или носа их необходимо промыть водой, обработать 2%-м раствором питьевой соды и обратиться в медучреждение.

Готовим для Вас с любовью...

Фирменный рецепт от кафе «Аквамарин»



◆ **Ингредиенты на 1 порцию:** горбуша потрошёная – 250 г; груши – 150 г; масло слив. – 20 г; масло раст. – 20 г; зелень – 3 г; горчица – 3 г; лук репчатый – 30 г; морковь – 30 г; бульон рыбный – 50 г; помидоры свежие – 30 г; лимон – 40 г; соль, специи («5 перцев», базилик сушёный)

Филе горбуши на овощном соте с грушей

Подготовленную горбушу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками. Готовят смесь: сливочное масло распускают, перемешивают с мелкорубленым укропом, солью, специями. Груши разрезают на 4 части, удаляют сердцевину, смазывают смесью и тушат 5 минут в половине растительного масла. Подготовленные овощи нарезают: лук – кольцами, морковь – соломкой, пассеруют в оставшемся растительном масле. Пассерованные овощи добавляют к грушам, вливают бульон и тушат на слабом огне 5 минут. Помидоры ошпаривают, снимают кожуру и нарезают дольками. Лимон очищают от кожуры и нарезают ломтиками. На груши и пассерованные овощи выкладывают помидоры, ломтики лимона, сверху – порционные куски горбуши, солят и тушат под крышкой до готовности рыбы. При подаче украшают зеленью и лимоном.

Фирменный рецепт от кафе «Вояж»



◆ **Состав блюда:** драники, мясо, яйцо.
◆ **Ингредиенты для драников:** картофель – 6 шт. (700 г); лук репчатый – 2 шт.; яйцо – 1 шт.; растительное масло; соль.

Домашняя сковородка

Лук и картофель натереть на мелкой тёрке, слить образовавшуюся жидкость, добавить яйца, соль. Перемешать. На сковороде разогреть немного растительного масла и выложить картофельную массу. Обжарить драники до образования поджаристой корочки.

Фирменный рецепт от бара «Санта»



◆ **Ингредиенты:** свинина – 200 г; бекон – 50 г; специи – 10 г.
◆ **Маринад:** мёд – 20 г; яблочный сок – 200 г; лимонный сок – 5 г; специи – 5 г.
◆ **Овощи фри:** морковь – 50 г; шампиньоны – 50 г; баклажан – 50 г; картофель – 100 г.
◆ **Соус:** вино красное полусладкое – 100 мл, клюква – 20 г.

Осенний пейзаж

Свинину маринуем и оборачиваем в бекон, обжариваем с двух сторон до готовности. Овощи маринуем и обжариваем во фритюре. Отдельно готовим соус. Клюкву и вино смешиваем и выпариваем до консистенции сметаны.

Фирменный рецепт от ресторана «Заря»



◆ **Ингредиенты:** куриное филе – 200 г; картофель – 150 г; грибы – 200 г; листья салата – 2 пучка; зелень укропа рубленая – 4 ст.л.; сыр «Пармезан» – 40 г; масло оливковое – 4 ст.л.; уксус бальзамический –1 ст.л.
◆ **Маринад:** соус соевый – 3 ст.л.; мёд – 1 ст.л.; кинза рубленая – 1 ст.л.; перец чёрный.

Тёплый салат с курицей и картофелем

Смешать соевый соус, мёд, кинзу, молотый перец. В приготовленный маринад положить куриное филе. Мариновать 30 минут. Замаринованную мякоть курицы отряхнуть от маринада, обсушить и нарезать кусочками. Выложить на сковороду с частью разогретого масла куриное филе и обжарить 5 минут до золотистого цвета. Картофель нарезать кубиками, обжарить на оставшемся масле до румяной корочки. Грибы ошпарить, охладить и нарезать. Смешать грибы с картофелем и жарить до готовности. Посолить, поперчить. Листья салата нарвать и уложить в салатник, посыпать укропом, на них выложить грибы с картофелем. Сверху уложить кусочки курицы, посыпать салат сыром и сбрызнуть бальзамическим уксусом. Запечь в духовке до полного расплавления сыра. Перед подачей посыпать зеленью.

Подари своё тепло детям

Служба такси «Ажур» и редакция «Інфа-Кур'ера» проводят совместную акцию

Служба такси «Ажур» проводит благотворительную акцию «РУКА ПОМОЩИ ДЕТЯМ». Предновогодняя акция стартовала 1 ноября и продлится до 25 декабря 2016 года.

Не останьтесь равнодушными, подарите частичку тепла и по-настоящему новогоднего настроения, порадуйте маленьких воспитанников Слуцкого специализированного дома ребёнка подарками и зажигательной новогодней ёлкой.

Что нужно сделать

Купить какие-либо товары из нижеприведённого списка, передать их через водителей службы «Ажур» в Слуцке; можно принести по адресу: г. Слуцк, ул. Комсомольская, 1, 2-й этаж (редакция «Кур'ера»); или напрямую организаторам мероприятия: г. Солигорск, гостиница «Новое Полесье», офис № 230.

Список необходимых вещей детскому дому

1. Сандалии для мальчиков от 10,5 до 13 размера.
2. Колготки для мальчиков 12-13 размера.
3. Обогреватели масляные — 10 штук.
4. Деревянные ложки расписные — 20 штук.
5. Батарейки для музыкальных игрушек (разные).
6. Гофрированная бумага (цветная).
7. Цветная бумага (двухсторонняя).
8. Гуашь.
9. Цветное тесто для лепки.
10. Доски для лепки.
11. Кисточки для рисования (разной толщины).
12. Цветной картон.
13. Магнитофон маленький — 3 штуки.
14. Электрические гирлянды для ёлки — 10 штук.
15. Матрёшки сборные — 10 штук.
16. Верхушки для ёлок — 10 штук.
17. Раскраски с наклейками.
18. Музыкальные книги.
19. Формованный картон.
20. Кукольные театры настольные.
21. Детские маникюрные ножницы — 60 штук.
22. Гребешок (частный) для счёсывания гнейса — 60 штук.
23. Влажные салфетки.
24. Присыпка.
25. Наглядно-дидактические пособия по темам (картинки, например, «Животные», «Транспорт»).

Вещи принимаются новыми в упаковках.



Фото: Виктория Капская

«Кур`ер» поздравил гимназистов со вторым местом в конкурсе «Девяточка»

Виктория Капская
vika@kurjer.info

У учеников 5 «Б» класса гимназии №1 г. Слуцка первый учебный день второй четверти начался с сюрприза от газеты «Кур`ер».

Во вторник, 8 ноября, сотрудники редакции пришли в гости к пятиклассникам, занявшим второе призовое место в конкурсе «Девяточка» от газеты «Кур'ер». Ребят ждали подарки: сладкие угощения и фирменные презенты от редакции. Гимназисты, поблагодарив за конкурс и сюрпризы, пообещали и впредь учиться «на отлично», активно участвовать в других конкурсах газеты.

Напомним, что конкурс «Девяточка» проводился на протяжении первой учебной четверти. К участию были приглашены ученики 5-11-х классов городских и сельских школ. Их задача заключалась в том, чтобы получить как можно больше «девяток» и «десяток», заполнить купон (публиковался на страницах газеты) и принести в редакцию «Кур`ера».

Победителем «Девяточки» оказался 11-й класс гимназии №2, в котором обучаются 27 человек. Ребята этого класса за период с 1 сентября по 14 октября заработали 388 «девяток» и 146 «десяток».

У предпринимателя изъяли 200 бутылок российской водки и более тонны спирта

Спиртное предприниматель перевозил в тайнике своего автомобиля. Груз был изъят, а штраф, который ему пришлось заплатить, сопоставим со стоимостью машины.

Как сообщил корреспонденту «ІК» **Алексей Люцко**, *старший инспектор отдела охраны правопорядка и профилактики Слуцкого РОВД*, в начале августа вблизи деревни Малая Падерь слуцкие правоохранители задержали предпринимателя, который перевозил на автомобиле 1040 литров спиртосодержащей жидкости (208 пятилитровых канистр).

Также в его машине была обнаружена водка «Фаворит Королевский» (180 бутылок) и водка «Родник Сибири» (20 бутылок).

Алкоголь находился в тайнике, оборудованном между грузовым отсеком и кабиной водителя. Водка и спирт не были промаркированы акцизными марками Республики Беларусь.

Мужчина рассказал, что спиртное принадлежит ему и оно приобретено на территории Российской Федерации.

В отношении предпринимателя были составлены административные протоколы по ч.2, ч.6 ст.12.23 КоАП РБ (нарушение порядка оборота, перемещения, транзита алкогольной, спиртосодержащей продукции).

Суд Слуцкого района применил к нарушителю административное взыскание в виде штрафа в размере 550 базовых величин (11 550 рублей или более $6000 в эквиваленте).

Вся спиртосодержащая жидкость была конфискована.

Анастасия Орловская

У Стройтреста № 3 новый гендиректор

Генеральным директором Стройтреста №3 назначен Сергей Дрожденюк.

Сергей Константинович Дрожденюк родился в 1975 году в Любани. Окончил Белорусскую политехническую академию по специальности «Промышленное и гражданское строительство».

Трудовую деятельность начал в СУ-137 Стройтреста №3, в котором прошёл путь от мастера до начальника. Под его руководством СУ-137 стало одним из ведущих предприятий в сфере отделочных работ в республике и не раз удостаивалось высоких наград на профессиональном олимпе.

Сергей Дрожденюк строил объекты, которые стали гордостью республики: спортивный комплекс «Борисов-Арена», Дворцово-парковый ансамбль князей Радзивиллов в Несвиже и другие.

Награждён почётной грамотой Минстройархитектуры, нагрудным знаком «Ганаровы будаўнік».

Владимир Амельченя



РУКОВОДИТЕЛЬ. Сергей Дрожденюк.
Фото с сайта str3.by

На участке Слуцк–Солигорск отменят движение поездов

В связи с проведением ремонтных работ 15 и 16 ноября (вторник и среда) отменяются некоторые поезда региональных линий на участке Слуцк–Солигорск–Слуцк.

Об этом «ІК» сообщили в администрации железнодорожной станции Слуцк.

Отменяются поезда региональных линий на участке Слуцк–Солигорск–Слуцк:

№6523 Осиповичи – Солигорск (отправление из Слуцка в 10.49, прибытие в Солигорск в 11.37);

№ 6524 Солигорск – Осиповичи (отправление из Солигорска в 12.55, прибытие в Слуцк в 13.41).

Отдел новостей

По четвергам услуги бани подешевели для пенсионеров

С ноября банные услуги Солигорской общественной бани подешевели, но новая цена доступна только по четвергам и только пенсионерам.

Один сеанс помывки для пенсионеров (женщины с 55 лет, мужчины с 60 лет) в общественном отделении Солигорской бани теперь обходится в 5 рублей при предъявлении пенсионного удостоверения.

Для всех остальных категорий граждан действует прежний тариф — 6,5 рубля.

Скидка для пенсионеров по четвергам будет действовать до 31 декабря 2016 года, сообщает новостной интернет-портал esoligorsk.by.

Отдел новостей

В Копыле муж и жена отравились угарным газом и выжили

В ночь на 7 ноября в частном жилом доме мужчина протопил печь и преждевременно закрыл заслонку. Ночью хозяин и его супруга почувствовали недомогание и вызвали скорую помощь. Женщина находится в больнице.

Об этом сообщает сайт МЧС.

В половине третьего ночи 8 ноября в службу «101» от дежурной медсестры поступило сообщение о том, что в приёмный покой с диагнозом «отравление угарным газом» доставлены два человека, проживающих в Копыле.

После осмотра врача мужчина от госпитализации отказался, его супруга была госпитализирована.

Отдел новостей

В Слуцке суициды чаще совершают мужчины

Медики исследовали суициды, совершённые в Слуцке в этом году. Выяснилось, что чаще расставались с жизнью одинокие пенсионеры, пьющие мужчины и люди, испытавшие сильный стресс.

Как сообщила «ІК» **Наталья Руткевич**, *врач-психотерапевт Слуцкой поликлиники*, с начала года в районе совершено 23 суицида: погибли 20 мужчин и 3 женщины.

«Мы проанализировали причины и другие факторы, которые могли привести к трагедии, — рассказала Наталья Руткевич. — В итоге лица, совершившие суицид, поделились на три основные группы:

Первая — пенсионеры старше 70 лет. Почти все имели инвалидность, тяжёлые хронические или онкологические заболевания. Многие были одинокими.

Вторая — люди трудоспособного возраста, чаще мужчины. Нигде не работали и злоупотребляли алкоголем. Такие граждане были одинокими и в редких случаях имели собственные семьи.

Третья — люди, которые находились в кризисной ситуации. Суицид они совершали после пережитого стресса. У кого-то был конфликт на работе, у других — в семье. Некоторые из них переживали из-за собственной неустроенной жизни».

Также с начала года в Слуцком районе было совершено 37 случаев парасуицидов (незавершённых суицидов). В больнице после оказания необходимой медицинской помощи людям, которые совершили парасуицид, предложили помощь психотерапевта в Слуцкой ЦРБ или реабилитацию в кризисном отделении ГУ «Республиканский научно-практический центр психического здоровья». Около половины людей согласились на оказание им помощи соответствующих специалистов.

Анастасия Орловская

Ночные гости будут трезвыми

В Беларуси могут ограничить продажу спиртного

Анастасия Орловская
nastya@kurjer.info

МВД Беларуси инициировало закон, полностью запрещающий продажу алкоголя на АЗС. Также, согласно ему, в магазинах нельзя будет продавать спиртное с 22.00 до 9.00. Проект соответствующего указа передан на согласование в Совет Министров.



НАЦИОНАЛЬНАЯ БЕДА. На сегодняшний день на учёте у нарколога состоят более 3000 случчан, из них 500 — женщины. *Фото: Алесь Достанко*

Одни случчане выступают против этой инициативы, другие — поддерживают.

На автозаправках продавцы отмечают, что алкоголь у них пользуется неплохим спросом, особенно в ночное время.

«В ночное время горячий чай, кофе, хот-доги, соки, табачные изделия, пиво и алкогольные напитки пользуются спросом, а вот автотопливо практически никто не приобретает, — рассказывает **Юлия**, *оператор одной из АЗС Солигорска*. — Несложно предположить, что запрет отрицательно скажется на прибыли. А если выручка упадёт, моя зарплата станет меньше, так как она полностью зависит от прибыли».

Собеседница отмечает, что чаще на автозаправке люди приобретают дорогой алкоголь и водку: «В пятницу-субботу компании молодёжи приезжают к нам за алкоголем. Это, как правило, люди, которые уже где-то выпили и хотят «веселиться» дальше. Драк и потасовок при этом нет, все ведут себя адекватно.

Сможет ли что-то изменить запрет? Думаю, нет. Кто захочет выпить, купит спиртное не на заправке, а в магазине до 22 часов. Не думаю, что люди ломанутся к самогонщикам, которые делают самогон на продажу непонятно какого качества. В крайнем случае люди будут ходить за спиртным в кафе или придорожные заведения общепита».

В наркологическом отделении Слуцкой ЦРБ отмечают, что проблема алкоголизма актуальна для нашего региона. Поэтому ограничение продажи спиртного в комплексе с другими мерами может дать положительные результаты.

На данный момент более 3 000 случчан состоят на диспансерном учёте у нарколога, из них более 500 — это женщины, около 2 500 — мужчины. При этом сегодня у слуцких медиков есть возможность бесплатно направлять больных алкоголизмом в реабилитационный центр «Исток», расположенный в Минске.

В «Истоке» большая часть времени уходит на ликвидацию последствий, вызванных приёмом спиртного. С пациентами занимаются психологи и психотерапевты.

В милиции также поддерживают подобное ограничение. Если верить статистике Слуцкого РОВД, каждое четвёртое преступление на Случчине совершается в состоянии алкогольного опьянения.

По линии уголовного розыска доля «пьяных» преступлений больше — около 40%. В пьяном виде чаще совершаются убийства, нанесение тяжких телесных повреждений и грабежи. Такая статистика характерна и для других районов нашей страны.

Как отмечает **Алексей Люцко**, *старший инспектор по охране общественного порядка отдела охраны правопорядка и профилактики Слуцкого РОВД*, с начала года судом Слуцкого района было рассмотрено 124 дела в отношении граждан, которые продавали или хранили нелегальный алкоголь либо самогон.

Было изъято и уничтожено:



33,5	литра самогона
99	литров самогонной браги
1 612	литров спиртосодержащей жидкости (водка, спирт и т.д.)
7	самогонных аппаратов

Чаще самогон продавали в сельской местности (90% случаев), в городе — порядком реже (10% случаев).

Как вы относитесь к тому, чтобы ввести запрет на продажу алкоголя в ночное время?



Всего проголосовало 668 человек (2-4 ноября, vk.com/kurjer).

Справка «ІК»

ЛИТВА: НЕТ ПАСПОРТА – НЕТ АЛКОГОЛЯ. Со 2 сентября этого года купить алкоголь на территории страны можно только при наличии документа, удостоверяющего возраст покупателя. Ему должно быть не менее 18 лет. Кстати, Литва считается одним из мировых лидеров по употреблению спиртных напитков.

ШВЕЦИЯ И НОРВЕГИЯ: АЛКОГОЛЬ – НА ОКРАИНЕ ГОРОДА. Крепкие алкогольные напитки в стране можно купить только в специализированных магазинах, которых может быть несколько в городе. В будние дни они, как правило, работают до 18.00, в выходные – до 14.00, поэтому бегать за добавкой вечером в Швеции не получится. В обычных супермаркетах можно приобрести пиво или вино с достаточно низким градусом. Цены на алкоголь высокие.

АНГЛИЯ, ФРАНЦИЯ И ГЕРМАНИЯ: ВЫСОКИЕ НАЛОГИ НА АЛКОГОЛЬ. В этих странах установлен высокий акциз на спиртные напитки. Например, в Германии и Франции бокал пива в баре может стоить от $10. Однако такая мера не сократила народного потребления спиртных напитков.

ТУРЦИЯ: ПЬЯНЫЙ ЧЕЛОВЕК — ПОЗОР. Как известно, мусульмане относятся к спиртному негативно. На улицах невозможно увидеть пьяного человека. Турки могут выпить ракы (крепкий спиртной напиток) дома, не брезгуют импортными напитками, цены на которые в стране высокие. Но навряд ли откроют бутылку пива в парке или на скамейке на улице.

Читатели kurjer.info об «Уроках Октября»

В ответ на опубликованное на сайте «IK» мнение Фёдора Перевозного «Уроки Октября» читатели поделились и своими соображениями по поводу празднования 7 ноября годовщин Великой Октябрьской революции.

Генадзь

«Для того чтобы прошлый опыт позволял не допускать те ошибки, нужно знать этот опыт. То есть те события, на которых мы должны учиться, должны быть изучены, проанализированы, отделена ложь от реальных событий, не предвзято оценены мотивации всех сторон и после всего этого сделаны выводы. Этого сделано не было, посему прошлый опыт бесполезен. Да, октябрь 1917-го перевернул весь мир. Те страны, где не сделали правильных выводов по этому событию, были перевёрнуты в плохом смысле. Кто сделал правильные выводы — в хорошем.

Да, революции не происходят на пустом месте. Ни тогда, ни теперь. Как бы ни ругали большевиков (а в октябрьском перевороте принимала активное участие не только эта не самая большая и значимая на тот момент партия), но ежели бы в Российской империи не было столько недовольных своим положением, то вот та кровавая резня не началась бы.

И сейчас всё повторяется. Так что в любой постсоветской стране есть условия, нужен только вагон с марками, броневик и толпа скучающих солдат и матросов».

За справедливость!

«На мои поздравления с государственным праздником многие отреагировали, мягко говоря, болезненно. Типа почему я его праздную? Не открыто, но косвенно меня осудили — я, дескать, не прав. А я не жил в другом измерении, в другом государстве, при другой власти. Я всю жизнь живу при Советах и до 1991 года, и сейчас. Жил лет пять в Польше — нечему было завидовать. С чем сравнивать сегодня? Жизнь до Октября и после? Я должен как к этому относиться? Хвалить то, что было до 1917-го, и хаять то, что было потом? Если было так хорошо, то откуда революция? И наоборот, если сейчас так плохо, почему нет революции?»

Генадзь

«До 1917-го не было хорошо. Нет, кому-то было на Руси жить хорошо. Но ежели бы было так хорошо, то не было бы революции. С другой стороны, ежели сегодня выйти на улицу с главными тогдашними лозунгами «Земля крестьянам, фабрики рабочим, власть Советам», то они и через сто лет у нас будут актуальны, да?

Читал, что в Гомеле лет сколько назад один вышел с плакатом, на котором вот эти лозунги были написаны, — арестовали.

Довольно ровно дышу ко всем праздникам, но коли это государственный праздник, то что мы празднуем?»

СиМ

«А мы разве празднуем? Для многих есть возможность поспать малость подольше, с дитями повозиться лишний раз полезно, огороды докопать, у кого есть. И то польза».

Александр

«Прожив жизнь, не беру судить наших прадедов, наших дедов, наших отцов. Мы не можем судить их жизнь. Мы должны её знать как историю и делать свою историю. Оценят дети и внуки. А дата должна быть в календаре».



СКРОМНЫЙ ФОРМАТ. После провозглашения независимости Беларуси празднование Дня Октябрьской революции в стране, в том числе и Слуцке, ограничивалось возложением цветов и венков к памятникам Ленину. *Фото: Алесь Достанко*

Что за «фрукт» это

Виктория Капская
vika@kurjer.info

Тема о том, что мы едим, не новая. Но если ранее баталии разгорались в основном вокруг нитратов, гидрогенизированных жиров, всевозможных «Е», то сейчас дискуссии всё чаще возникают вокруг пальмового масла. С одной стороны, как все растительные масла, пальмовое обладает букетом положительных свойств. А с другой — сегодня много говорят об отрицательных качествах этого продукта, которые сложно проигнорировать.

Слово читателям

На протяжении недели «IK» проводил опрос среди читателей, интересуясь, какие ингредиенты в составах продуктов настораживают их.

Оказалось, что большинство опрошенных не читают состав вообще. Однако из всех перечисленных вариантов (пальмовое масло, соя, бензоат натрия и другие) больше всего вызывает опасение у читателей именно пальмовое масло *(см. график)*.

Этот ингредиент настораживает и нашу читательницу Юлию, которая обратилась в редакцию.

«Смотрю телевизор, а там только и разговоров про пальмовое масло. То оно содержит канцерогены, вызывающие рак, то оно не усваивается, «захламляя» организм. И всё в таком роде. А у меня маленький ребёнок, и я обращаю внимание на состав детского питания. Так вот и в него добавляется пальмовое масло!

Причём на полках в магазине я не нашла ни одной детской смеси, в которой нет этого продукта, — рассказала Юлия. — Недавно знакомые сообщили, что в магазинах Слуцка появилась новая детская смесь импортного производства без добавления пальмового масла. Стоимость одной пачки — не менее 20 рублей. Чтобы понять, насколько это дорого для родителей, скажу, что одной упаковки смеси хватает максимум на три дня.

Как же в таких условиях растить здоровых детей?»

В заключение Юлия попросила рассказать о пальмовом масле: что представляет собой этот продукт, насколько он вреден и вызывает ли, как говорят по телевизору, раковые заболевания.

Какие ингредиенты в составах продуктов настораживают вас

93	человека	всё настораживает
84	человека	не читаю состав продукта
44	человека	пальмовое масло
30	человек	бензоат натрия
23	человека	соя
19	человек	ксантановая камедь
16	человек	инозиновая кислота
14	человек	ничего, всё одобрено СТБ
13	человек	крахмал модифицированный
12	человек	другое

Опрос на kurjer.info и vk.com/kurjer. Приняло участие 307 человек



МАСЛЯНЫЕ РЕКИ. Урожайность масличной пальмы примерно в 8 раз выше, чем у подсолнечника. Это объясняет дешевизну пальмового масла. *Фото с сайта barrons.com*

Шумиху вокруг пальмового масла не поддерживаю

Марина Кучко, заведующая отделением гигиены питания Слуцкого зонального центра гигиены и эпидемиологии

«Шумиху о вредности пальмового масла я как врач не поддерживаю. У меня большее недовольство вызывают некоторые недобросовестные производители, которые, чтобы удешевить продукцию, заменяют молочный жир пальмовым маслом в сгущённом молоке, твороге, сливочном масле, сырах. При этом скрывают замену от покупателя, маскируя её надписью «растительный жир». Или называет его, к примеру, «творогом» вместо «творожный продукт», «забыв» указать истинный состав. Это фальсификация. К слову, наши белорусские производители стараются добросовестно указывать, из чего сделан заменитель молочного жира, который они используют. Или какое они использовали растительное масло. Но бывает, на этикетке просто написано «растительный жир», и это наводит на мысль, что в составе наверняка есть пальмовое масло.

О ПЛЮСАХ. Пальмовое масло имеет ряд достоинств, которые так нравятся производителям.

Во-первых, относительная дешевизна пальмового масла. Во-вторых, в нём содержатся антиоксиданты, которые позволяют увеличить сроки годности продукции.

А ещё пальмовое масло обладает способностью удерживать пузырьки воздуха, что придаёт готовому продукту тонкие вкусовые качества и рассыпчатость. Поэтому его добавляют в тесто для печенья, пирожных.

Диетологи также обращают внимание потребителей и на биохимический состав пальмового масла. Оно является источником натурального провитамина А (каротиноидов), витамина Е (токоферолов и токотриенолов), кофермента Q10, витаминов B6, D и F. Как и во всех растительных маслах, в нём практически нет холестерина. В нём меньше полиненасыщенных жирных кислот (Омега-3 и Омега-6).

О МИНУСАХ. Нарекания на пальмовое масло связаны с тем, что в нём высокое содержание насыщенных жирных кислот, которые вредны для организма, — около 50%. Для сравнения: в подсолнечном и оливковом маслах содержание насыщенных кислот — 10% и 14% соответственно. В то же время во всем известном сливочном масле насыщенных жиров около 60%.

Ещё одна претензия к пальмовому маслу — его температура плавления: от 33 до 39 градусов. А нормальная температура человеческого тела — 36,6. Это наводит на мысль, что какая-то часть пальмового масла остаётся в организме в нерастворённом виде.

Но любой жир в организме не накапливается и не растворяется, а в обязательном порядке расщепляется на глицерин и жирные кислоты. А вот жирные кислоты бывают разными. В пальмовом масле набор жирных кислот примерно такой, как в животных жирах: свином сале, говяжьем и бараньем жире. А при постоянном употреблении их в пищу образуется плохой холестерин, который откладывается на стенках сосудов и нарушает кровообращение.

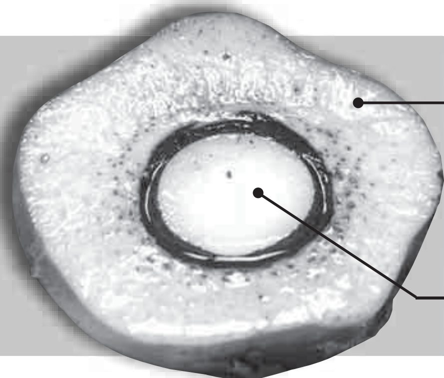
Так что просто не нужно постоянно есть мороженое, глазированные сырки, конфеты — и всё будет в порядке.

О ДЕТСКОМ ПИТАНИИ. В клинических исследованиях было продемонстрировано снижение всасывания кальция у детей, питавшихся детскими молочными смесями, содержащими пальмовый олеин, по сравнению со смесями без него.

Поэтому в детских смесях должно использоваться структурированное пальмовое масло, чтобы предотвратить выведение кальция из организма ребёнка».

пальмовое масло

Что получают из плодов масличной пальмы



из мякоти
ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

из косточки
ПАЛЬМОЯДРОВОЕ МАСЛО

56%
рынка растительных масел приходится на пальмовое

44%
на 16 видов других растительных масел

Пальмы растут в Малайзии, Индонезии и Новой Гвинее

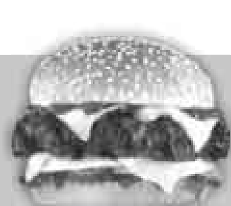
Куда могут добавить пальмовое масло



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
(сыр, плавленый сыр, сливочное масло, маргарин, спред, сметана, мороженое)



ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
(заменители грудного молока, молочные каши, молочные смеси)



ФАСТФУД. ФРИТЮРНЫЙ ЖИР
(картофель фри, кольца кальмара и куриные крылышки жарятся на нём)



ВЫПЕЧКА
(булочки, печенье, кексы)
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
(конфеты, вафли, торты)



КОСМЕТИКА
(кремы, средства по уходу за волосами, мыло)

!

Среднестатистический белорус в день съедает около 1,9 г пальмового масла. Специалисты считают это количество безопасным. Но любители сладостей могут съедать и по 10 г «пальмы» в день

Пальмовое масло добавляем только в один сырный продукт

О пальмовом масле «Кур`ер» поговорил с главным производителем молочной продукции в регионе — Слуцким сыродельным комбинатом.

Максим Малиновский, заместитель генерального директора по производству

«В чистом виде пальмовое масло на предприятии не используется. Мы применяем заменитель молочного жира (ЗМЖ), в состав которого входит пальмовое масло. Например, в состав заменителя молочного жира «Вегамикс» входят масла растительные рафинированные дезодорированные: пальмовое, подсолнечное, подсолнечное гидрогенизированное. Причём ЗМЖ мы применяем только для производства продуктов сырных плавленых — это плавленый сыр, в котором часть молочного жира замещена ЗМЖ. Но из-за того, что в этом плавленом сыре содержится заменитель молочного жира, сыром его называть нельзя — это продукт.

Таково требование технических регламентов Таможенного союза, которое мы выполняем безукоризненно. Это касается и других продуктов. Если сметану вырабатывать с применением ЗМЖ, то это уже продукт сметанный, а не сметана.

Выпуск продукта сырного плавленого на предприятии в первую очередь связан не с какой-то погоней за выгодой, а с расширением ассортимента продукции.

Нам важно удовлетворить требования как можно большего круга потребителей. Ведь данный продукт немного дешевле сыра плавленого, на него есть свой покупатель».

«Пальму» придётся маркировать

В России с 1 января вступает в силу техрегламент, в котором указано требование маркировать молочную продукцию, при производстве которой используется пальмовое масло. По словам министра сельского хозяйства РФ Александра Ткачёва, сообщать покупателям о наличии в составе продукта пальмового масла нужно будет «жирными буквами». Нарушители регламента будут штрафоваться.
Требование нового техрегламента коснётся и белорусских производителей, которые поставляют свою молочную продукцию в Россию. Они, как и российские производители, будут вынуждены вводить аналогичную маркировку.

Что говорят учёные

Ещё в начале 2015 года с вопросами о пальмовом масле корреспондент «ІК» обращался в Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию. **Зенон Ловкис**, *генеральный директор Центра,* тогда сообщал, что исследования пальмового масла как раз ведутся. «Предварительно могу сказать, что результаты не обнадёживающие», — отмечал он в телефонном разговоре.

При подготовке этого материала «ІК» стало известно, что на основе работы белорусских учёных опубликован доклад «Экспериментальное исследование побочных эффектов пальмового масла».

В течение трёх месяцев 180 белых крыс ежедневно получали 85% стандартного рациона и 15% — пальмового, подсолнечного либо сливочного масел.

Из доклада: «Полученные данные свидетельствуют о выраженных побочных эффектах. Установлено развитие жировой дистрофии и нарушение защитной функции печени, что способствует развитию атеросклероза. Ослабевает антигипоксический потенциал внутренней среды организма, что ускоряет повреждение внутренних органов и тканей. Снижается репродуктивный потенциал животных, что проявляется в наименьшей рождаемости в группе крыс, потреблявших в качестве 15% добавки пальмовое масло. Прогрессируют и нарушения функций нервной системы, в первую очередь тех отделов головного мозга, которые отвечают за регуляцию поведения, обучения, запоминания».

По итогам доклада учёные Академии наук Беларуси констатировали неоправданное расширение продукции, включающей импортные растительные жиры.

Одной из актуальных задач была названа разработка технологий замены пальмового масла в пищевой продукции, в первую очередь в продуктах питания для детей.







Ольга Пронько:

Фотографии новорождённых детей должны быть в каждом семейном альбоме

Виктория Капская
vika@kurjer.info

Увлечения жителей нашего региона разные: одни разводят собак, другие ведут курсы по макияжу, третьи плетут корзинки из газет. Собеседница «IK» 27-летняя солигорчанка Ольга Пронько увлекается фотосъёмкой новорождённых. Прежде чем заняться таким хобби, Ольга прошла не одно обучение у зарубежных фотографов и изучила соответствующую литературу.

В интервью «IK» фотограф рассказала, почему она решила снимать маленьких детей, популярны ли эти фотосессии у жителей нашего региона и что представляет собой съёмка новорождённых.

— Когда вы увлеклись фотографией новорождённых?

— Фотографировать начала с 2012 года. Пробовала себя в разных направлениях: фотографировала друзей, знакомых. Позже ко мне пришло осознание, что снимать детей мне ближе, и я определилась со своей специализацией — фотосессии новорождённых.

Фотосессию в два, три или четыре месяца можно повторить, а фотосессию новорождённого, которому ещё нет и трёх недель, повторить невозможно. Время летит быстро. Не успеешь опомниться, а твоё сокровище уже ползает, шагает ножками, болтает без устали, идёт в детский сад, потом в школу. Хочется успеть запечатлеть каждый момент жизни ребёнка, а спустя годы с умилением вспоминать, насколько он был маленьким.

Считаю, что такие фотографии должны быть в семейном альбоме, и ставлю их выше свадебных снимков (простите меня, свадебные фотографы).

Для меня это творчество, дело, которое приносит удовольствие. После каждой фотосъёмки получаю массу позитивных эмоций.

— Как проходит фотосъёмка малышей?

— Лучший возраст для таких фотосессий — с 5 по 14-й день жизни крохи. Это обусловлено несколькими факторами. В этот период они больше спят, их не мучают колики и нет особых высыпаний на личике и теле.

Гибкость костно-суставной системы малыша позволяет уложить его в определённую позу.

Съёмку провожу дома у малыша. Весь необходимый реквизит (кроватки, корзинки, пледы, шапочки и другое) у меня с собой.

Длится фотосессия в среднем 3–4 часа.

— Кто в основном обращается к вам с просьбой пофотографировать ребёнка?

— Это уверенные в себе люди, которые не верят в предрассудки и суеверия и понимают ценность таких фото. Семьи, у которых уже есть хотя бы один ребёнок. Обычно ко мне обращаются мамы, хотя иногда проявляют интерес к этой съёмке и папы.

— Вы не думали зарабатывать своим увлечением?

— Пока всё достаточно сложно, так как это новый вид фотосъёмки для Беларуси. Но перспективы, я думаю, самые радужные, потому что родители всё чаще обращаются с просьбой сделать первую фотосессию своего крохи.

— Будь у вас безразмерный капитал, что бы вы сделали?

— Часть денег я бы отдала на благотворительность.

В Солигорске, на мой взгляд, не помешало бы сделать кафе для детей и их родителей. Именно для детей, а потом только для родителей. С детским меню, со стульчиками для кормления для самых маленьких, игровой площадкой и площадкой «всезнайки», где желающим рассказывали бы интересные факты или проводили «химические опыты», строили бы из конструктора дома, машины, рисовали бы красками на больших листах или даже на отдельной стенке. Установила бы карусели.

Досье: Ольга Пронько

Дата рождения: 10.04.1989
Любимый цвет: бежевый, зелёный
Место учёбы: СШ № 3 г. Солигорска, Высший государственный колледж связи (г.Витебск), БГУИР (г. Минск)
Нравится в людях: искренность, доброта, жизнелюбие и когда они светятся изнутри.
Не нравится в людях: плохое настроение
Девиз: быть самим собой; делать, что любишь, и любить, что делаешь



Старейшей школе Беларуси исполнится 400 лет

Ольга Паздерина
olja@kurjer.info

В 2017 году Слуцкая гимназия №1 отметит свой 400-летний юбилей. Она признана самой старейшей школой в Беларуси.

Накануне круглой даты «Кур`ер» заглянул в учебное заведение и узнал, как идёт подготовка к юбилею.



ЮБИЛЕЙ. Основные мероприятия, посвящённые 400-летию, пройдут в сентябре-октябре 2017 года. *Фото: Ольга Паздерина*

Исторические минутки

К 400-летнему юбилею подготовка идёт полным ходом. Сейчас в старом здании проводятся ремонтные работы. Не все горожане знают, что в нём есть бальный зал, где проходили танцевальные вечера для детей. К слову, в 5 классе гимназисты разучивают полонез.



Елена Миронова, директор

«Первое время я даже боялась заходить в старый корпус гимназии. Ощущаешь его величие, сердце замирает. Идёшь и думаешь: «Боже, тут когда-то ходили известные люди!» Чувствуется дух той гимназии. И мне очень хочется это здание восстановить, чтобы сохранить историю учреждения. Никаких современных натяжных потолков там не будет. Мы сохраним красоту и величие гимназии.

У нас есть идея проводить исторические минутки. На каждом уроке учитель будет рассказывать про историю гимназии.

Такие лектории планируем вводить с января следующего года. Мы хотим, чтобы дети тоже жили историей родной гимназии.

Основные мероприятия, посвящённые 400-летию, пройдут в сентябре-октябре 2017 года».

И выпускник, и учитель



Ирина Куницкая, учитель истории и обществоведения

«Я училась ещё в старом здании гимназии, окончила школу в 1977 году. Сейчас работаю учителем в родном учебном заведении. Я человек очень активный, веду исторический театр в гимназии. 20 лет мы ставим спектакли с детьми, проводим тематические вечера.

Когда вечером ухожу после репетиции, у меня такое ощущение, что я слышу голоса в старом здании. Гимназия — это мой дом, я здесь живу. Мне даже бывает иногда страшно, когда представлю, что увольняюсь. Придётся искать работу, а в другую школу уходить не хочется».

Выпускники юбилейного года



Дмитрий Масаковский, учащийся 11 «А» класса

«Историю нашей гимназии не дают забыть педагоги, часто напоминают нам о тех, кто здесь учился. Могут как бы невзначай обронить на уроке: «Возможно, ты сидишь за этой партой, за которой учился Косберг».

Учителя показывают нам старые фотографии. Мы все знаем, что гимназия была образована в 1627 году, а во время Великой Отечественной войны в старом здании располагался госпиталь».



Ксения Рогалева, учащаяся 11 «А» класса

«Из истории мы знаем, что вначале тут была мужская гимназия, теперь учатся и девочки. В этом году унас ввели общую форму. Мне кажется, это очень хорошо, мы становимся ближе друг к другу.

Наш выпуск совпадает с 400-летием гимназии. Очень гордимся, что именно мы будем представлять учебное заведение в такой юбилей».

Слуцкие судомоделисты выиграли Кубок Беларуси

Слуцкие судомоделисты выиграли Кубок Беларуси по судомодельному спорту «Юнга–2016» и межобластные соревнования по судомодельному спорту «Молодечно–2016», посвящённые памяти контр-адмиралов Конаржевских.

Спортивные состязания прошли 29–31 октября в Молодечно. В них участвовали 11 команд.

«Если из 11 команд мы сильнейшие, то и моё мнение, что мы молодцы», — отметил в беседе с корреспондентом газеты «Кур`ер» **Виктор Потоцкий**, *педагог дополнительного образования Слуцкого центра технического и прикладного творчества учащейся молодёжи*.

Спортсмены из Слуцка соревновались в разных классах моделей: Ф2-Ю, Ф4-В/С, Е-600, Е-900, ЕЛ, С-6, Спринжер. Они привезли четыре первых места, одно второе и одно третье места.

Особо отличились на соревнованиях:

- Евгений Зубрицкий — две золотые награды в классе С-6 (пластиковые модели) и Ф2-Ю (радиоуправляемые модели-копии);
- Валерия Махлай — первое место в классе Ф4-С (модель, построенная из набора) и второе место в классе С-6 (пластиковые модели);
- Максим Логинович — третье место в классе Е-600 (прямоходные модели длиной до 600 мм).

Одержал победу и самый юный слуцкий судомоделист Алексей Старынин в классе Е-600 (прямоходные модели длиной до 600 мм).

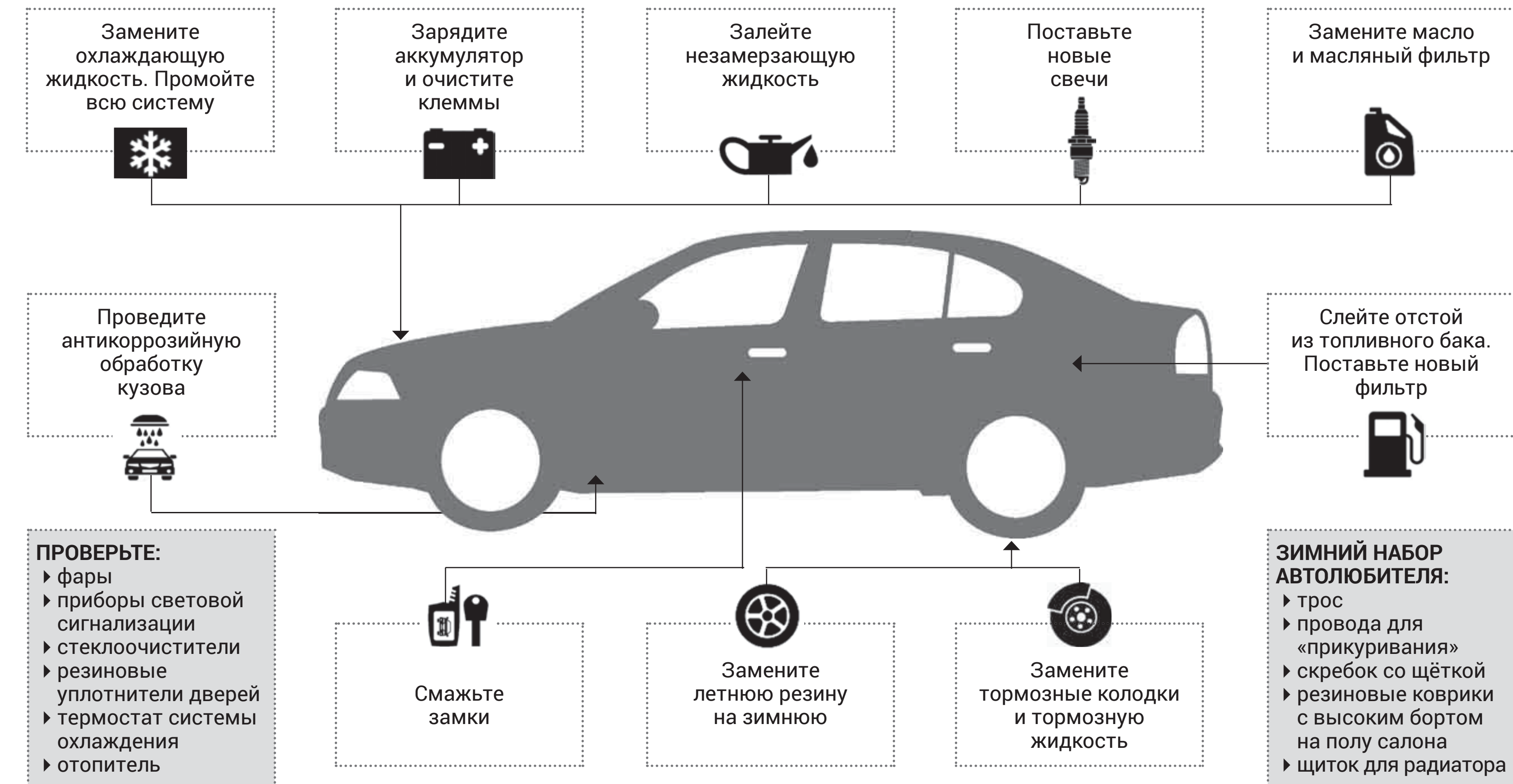
Виктория Капская

Готовим автомобиль к морозам

Анастасия Орловская
nastya@kurjer.info

Приближающаяся зима заставляет автомобилистов уделить больше внимания своей машине. Начать подготовку «ласточки» к холодам нужно уже летом или осенью. Если этого не сделать, то при эксплуатации машины зимой можно столкнуться с неприятностями.

«Кур`ер» вместе с **Александром Ивчиным**, *администратором группы «Солигорские автолюбители» в соцсети «ВКонтакте»*, обозначил важные моменты, на которые стоит обратить внимание при подготовке авто к холодам.



Жидкости

Двигатель требует замены моторного масла. Если ежегодный пробег автомобиля небольшой (15-20 тыс. км), то масло лучше менять два раза в год: осенью и весной. Если пробег больше, замена масла должна происходить в соответствии с техтребованиями к автомобилю.

Следует уделить внимание охлаждающей жидкости. Если в тёплое время года использовалась вода, следует её заменить на антифриз. Если использовался антифриз, нужно проверить его цвет и отсутствие масляных пятен. Если цвет антифриза рыжий, его стоит заменить. Если в нём присутствуют масляные пятна, это признак пробитой прокладки головки блока цилиндров. С такой неисправностью использовать авто нельзя.

Перед наступлением первых заморозков нужно залить «зимнюю» омывающую жидкость в бачок омывателя. И не забудьте обратить внимание на состояние тормозной жидкости, которую рекомендуется менять один раз в два года.

Двигатель

В авто с дизельным двигателем нужно проверить работу свечей накаливания. Одна неработающая свеча может затруднить запуск двигателя зимой. Рекомендуется проверить работу подогревателей топлива, если такие есть в автомобиле.

Важный момент — утепление двигателя. Сегодня можно купить много материалов для его утепления, например, автоодеяло. Оно подбирается под размер капота. Одеяло не пропускает тёплый воздух из двигателя. Оно ускоряет его нагревание и замедляет остывание. Также утепление может способствовать экономии бензина.

Аккумулятор

Обратите внимание на срок службы аккумулятора (обычно четыре года активной эксплуатации). Вспомните, как он работал предыдущей зимой: если с трудом проворачивал движок при запуске, то пора подумать о замене.

Кузов

Следует проводить антикоррозийную обработку кузова один раз в два года. Помните, что на дороги зимой высыпаются реагенты, которые неблаготворно влияют на металлический кузов, и он подвергается коррозии. Страдают колёсные арки и днище авто. Арки можно закрыть пластиковыми защитами (подкрылками). А если на кузове имеются неглубокие повреждения, которые нарушили слой краски, обработайте их самостоятельно. Антикоррозийные средства можно купить на авторынке или в специализированных магазинах. Обработку делают на СТО.

Дворники и оптика

Пользоваться авто с неисправной системой очищения стекла небезопасно: повышается риск возникновения аварийных ситуаций. До наступления морозов нужно проверить состояние щёток дворников. Оптика в зимний период требует особого внимания. Нужно провести регулировку фар, при необходимости заменить лампочки либо тип освещения, например, галоген на ксенон.

Колёса

К выбору резины следует подойти ответственно, ведь от этого зависит ваша безопасность. В Беларуси в период с 1 декабря по 1 марта зимние шины должны быть у всех машин. Допускается управление авто со «всесезонкой», но остаточный рисунок протектора не должен быть менее 4 мм. За нарушение на водителя может быть наложено административное взыскание в виде штрафа до 1 базовой величины, то есть до 21 рубля (ч.3 ст.18.12 КоАП РБ). За повторное нарушение в течение года — от 2 до 5 базовых величин.

Чаще водители приобретают шипованную резину. Она лучше справляется с гололёдом. Однако при попадании в слякоть такая резина окажется бесполезной. В слякоти эффективной будет нешипованная резина (на липучках). Она подходит для использования в условиях малоснежной зимы.

Осенний Пешеход

Осенний Пешеход — существо-миф, незримо шагающее по улицам города, по сёлам и весям, заглядывающее в гости в наши дома и квартиры.


Фото: Алесь Достанко

Если бы у него была душа, то она выглядела бы как облако тумана, окутавшее осенний лес. Его глаза были бы похожи на свет фонарей приближающегося автомобиля, ищущего путь в темноте.

Он видит людей, которые занимаются вроде теми же делами, что и в любую пору года: работают или болтают о том о сём, смотрят ТВ или читают газеты, пьют водку или искореняют пороки, слушают музыку или танцуют, плачут или смеются... Смысл его существования — быть созерцателем, не вмешиваясь в ход событий.

Осенний Пешеход лишь свидетельство того, что в эту пору мир становится другим. Другим не потому, что опадает листва с деревьев, становится больше пасмурных дней, а у ветра появляется способность пронизывать продрогшее тело насквозь.

Просто дух осени, помимо сознания человека, проникает в душу и меняет её: в повседневной реальности появляются проблески сновидений — то ярких, как водопад пожелтевших листьев в солнечный день, то сумрачных, как туманное утро. В пейзаже города появляются вкрапления невидимых нитей наших снов. Потому в течении событий нет кристальной ясности морозной зимней ночи, жаркой однозначности летнего дня, радужных красок весеннего утра.

***

Иногда Осенний Пешеход замирает на месте, глядя в никуда, и тихо шепчет: «Эти дни не нужно считать, ведь никто не считает опавшие листья, любуясь их падением в бездну времени. Осенью не нужно грустить — вместо людей поплачет дождь. Этими днями нужно наслаждаться, как шёпотом дождевых капель за окном». И те, кому хотя бы на мгновение удалось отвлечься от рассеянного следования повседневным заботам и сосредоточенного перешагивания через лужи и выйти из потока повседневной жизни, слышат этот шёпот. И тогда человек понимает, что он богат, потому что у его ног золото листвы; его душе легко, потому что осенний дождь смыл все заботы; он счастлив, потому что познал печаль осеннего ветра.

Алесь Достанко

12 ноября 2016 года исполнится 70 лет нашей любимой мамочке, бабушке и жёнушке
ГАЛИНЕ КОНСТАНТИНОВНЕ ИВАНЮК!

Родная ты наша, любимая мама,
Спасибо за всё, что ты нам отдала.
Мы скажем тебе откровенно и прямо –
Для нас ты всегда самой лучшей была!
Так будь же здоровой, такой же красивой,
Ведь только добро твои годы несли,
Желаем тебе мы огромного счастья
И низкий-пренизкий поклон до земли!

Сын Виталий Иванюк

К моим пожеланиям присоединяются: моя жена Татьяна, наши дети Тимофей и София, родители жены, сын Игорь, муж Григорий.

«Кур'ер» №45, 10 лістапада 2016 г.

Шаноўны
СЯРГЕЙ ІВАНАВІЧ БАГДАШЫЧ!

Сардэчна і дружна віншуем Вас, паважанага юбіляра і ветэрана рэдакцыі, з Днём нараджэння!
Адрасуем Вам нашы самыя найлепшыя пажаданні!
Няхай Ваша жыццё і надалей будзе цікавым, творчым і паспяховым!
Добрага здароўя Вам і ўсім Вашым родным!
Плённых поспехаў, жыццярадаснасці, нястомнасці, сямейнага дабрабыту і дастатку!

З павагай, калектыў «Кур`ера»

Паважаны
МІХАІЛ МІХАЙЛАВІЧ ТАРАСЕВІЧ!

Рады павітаць Вас і павіншаваць з Днём нараджэння!
Няхай кожны дзень дорыць Вам шчасце і ўдачу!
Актыўнасці і рухавасці зычым Вам на самыя доўгія гады!

Калектыў «Кур`ера»

Поздравьте своих родных и близких через «Кур'ер» по тел.
182

Не стало Леонида Григорича

В среду, 2 ноября, ушёл из жизни сотрудник газеты «Кур`ер» Леонид Григорьевич Шуллер, которого тысячи наших читателей знали под псевдонимом Леонид Григорич.



Именно он в редакции газеты более десятка лет отвечал за звонки и обращения читателей. Разбирался в проблемах, с которыми к нему обращались люди. Методично и обстоятельно выяснял все аспекты рассматриваемого вопроса, брал комментарии всех вовлечённых сторон, чтобы не просто рассказать о проблеме, а чтобы материал помог читателю докопаться до сути, получить полезную информацию и руководство к действию.

В поисках ответов на вопросы читателей он добирался не только до местных источников информации, но и до министерств и ведомств. До экспертов и практиков.

Более того, он совмещал свою работу в газете «Кур`ер» с общественной: был заместителем председателя общественного объединения «Слуцкое общество защиты прав потребителей».

Его организаторские способности признавали все коллеги в газете. Воинское прошлое отставного офицера нашло отличное применение в гражданской сфере, в стрессовой и непростой работе журналиста, когда творческие порывы умело направлялись в русло системной работы, которую нужно выполнить в срок.

Он умел работать с коллегами — тактично, корректно, но в то же время твёрдо и уверенно. И эти черты дополнялись качествами в высшей степени образованного и эрудированного человека.

И несмотря на свою внешнюю строгость и военную выправку, он, как ни удивительно, во время неформальных мероприятий коллектива газеты был душой компании.

Его стилю общения с людьми можно было по-доброму позавидовать. Решая деловые, рабочие вопросы, он никогда не забывал, что перед ним прежде всего Человек.

Мы гордимся, что все эти годы работали рядом с Григоричем.

После долгой борьбы с болезнью его не стало. Не стало мужа, отца, дедушки, коллеги, друга...

Он ушёл из жизни утром, дождавшись первого снега, белым покрывалом окутавшего его душу. Светлая память...

Команда «Кур`ера»



10 НОЯБРЯ — ДЕНЬ ЧЕСТВОВАНИЯ ВЕТЕРАНОВ МВД

Уважаемых ветеранов отделов милиции Слуцкого, Стародорожского, Любанского и Копыльского районов поздравляю с Днём чествования ветеранов МВД!
Крепкого всем здоровья, долголетия, неиссякаемой энергии, оптимизма и житейской мудрости!
Есть повод для встречи опять в ноябре,
С улыбкой пожать другу руку.
Как стал молодым ветеран МВД?!
На пенсии, что? Одна скука.

Михаил Тарасевич



Мая мара – стаць аграномам

Віктар Чарняк, вучань 8 класа Салігорскай школы №10, на днях прэзентаваў сваю выставу агародніны пад назвай «Залатая восень», якую арганізаваў у філіяле №2 цэнтральнай бібліятэкі.

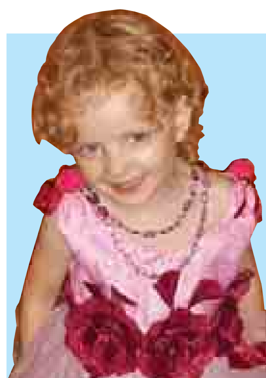
«У мяне ёсць дзядуля і бабуля, якія жывуць у вёсцы Балотчыцы. Яны маюць вялікі агарод. З дзесяці гадоў я стаў цікавіцца, як растуць агуркі, памідоры, яблыкі. Спачатку распытваў аб гэтым у дзеда з бабай.

У 12 гадоў мне выдзелілі дзялянку на агародзе. Цяпер я сам апрацоўваю глебу, сею і даглядаю свой ураджай: агуркі, цыбулю, гарбузы, буракі, капусту.

Як правільна выканаць гэтыя тэхналагічныя аперацыі, мне часта падказвае дзядуля. Таксама чытаю пра гэта ў кніжках. Дзед абяцаў з наступнай вясны навучыць рабіць прышчэпкі на дрэвах.

У школе вучуся добра, таму спадзяюся, што пасля школы мая мара спраўдзіцца і я паступлю вучыцца на агранома».

Тэкст і фота: Уладзімір Амяльчэня



Ксении — три

В пятницу, 4 ноября, исполнилось три года Ксении Корзун.

*Свою улыбку
всем дари
И смейся веселей,
Тебе сегодня
ровно три,
Встречай скорей
гостей!
На торте свечки
задувай,
Но только
не забудь —
Свои желанья
загадай!
И всех счастливей
будь!*

Мама, братик Юрочка, дедушки и бабушки

Телефон РЕДАКЦИОННОГО ОТДЕЛА
8(01795) 2 19 16

Как немцев наказывают за легкомыслие

Инга Ваннер
dw.com

Брошенный на тротуар окурок, сорванный с клумбы цветок, справленная в кустах «малая нужда» — все эти легкомысленные поступки или проступки могут стоить в Германии очень дорого.



НАКАЗАНИЕ. В Кёльне штрафы за «облегчение» в неположенном месте — от 40 до 100 евро, в Ганновере и Штутгарте — вплоть до 5000 евро. *Фото с сайта dw.com*

На красный свет

Если вы переходите улицу на красный свет, даже когда машин нет, вам придётся заплатить в Германии штраф от 5 до 10 евро. Велосипедистам это обойдётся дороже — от 60 до 180 евро. А если вы решите перебежать через трамвайные пути под только что закрывшимся шлагбаумом на переезде, подумайте о том, что это может стоить до 300 евро — независимо от того, как далеко ещё был идущий трамвай.

Проезд без билета

В Германии проезд в общественном транспорте «зайцем», то есть без билета, — дорогое удовольствие: за это взимается штраф в размере 60 евро. На первый раз. Злостного безбилетника может ожидать и суд. В тюрьму не посадят, но заплатить придётся тогда в десятки раз больше.

Дорогое признание в любви

Кого-то чувства переполняют настолько, что заявить об этом хочется на весь мир. Например, в форме огромной растяжки или транспаранта, укреплённого на мосту через автобан: «Анна, я тебя люблю». Подобная акция, отвлекающая водителей, расценивается в Германии как мешающая дорожному движению. «Заглядевшиеся» на надпись водители могут попасть в аварию, и тогда влюблённый автор растяжки заплатит внушительный штраф и будет привлечён к уголовной ответственности.

Букет

Если вы непременно хотите преподнести любимой, пришедшей на свидание, цветы, а все киоски и цветочные магазины поблизости закрыты, не советуем обрывать с клумбы в парке тюльпаны, розы, астры... В Германии они являются муниципальной собственностью, и вполне возможно, что придётся возместить убытки: от 25 евро за скромный букет до нескольких сотен евро за потоптанную клумбу.

Окурки и жвачка

Бросать на тротуар окурки или выплёвывать жевательную резинку, пренебрегая урной, не только неприлично. В Германии это считается грубым нарушением общественного порядка.

За такой банально-бытовой проступок муниципальные власти вправе взимать штраф в размере от 20 до 35 евро. Ну, а если непотушенный окурок станет причиной пожара, то виновника обяжут как минимум возместить все убытки. Возможно, придётся также ответить перед судом за своё легкомыслие.

Облегчение наказуемо

Щекотливая, но, к сожалению, и в Германии актуальная тема, особенно во время больших праздников, ярмарок, карнавала и т. п.: где можно справлять малую нужду? Не советуем делать это за ближайшим углом или, что называется, «в кустиках». Лучше поискать туалет, тем более что во время массовых мероприятий биотуалетов всегда ставят много. Тем, кому лень искать или никак не терпится, придётся раскошелиться. В Кёльне штрафы за подобное «облегчение» — от 40 до 100 евро, а в Ганновере и Штутгарте — вплоть до 5000 евро.

Кошелёк на дороге

Если вы нашли на дороге кошелёк с деньгами и документами, его обязательно надо вернуть владельцу. Иначе нашедшему может грозить штраф за то, что он присвоил чужую собственность.

Неправильная сортировка мусора

Яблоко в контейнере для бумаги и ты уже правонарушитель — неправильную сортировку мусора приравнивают к загрязнению окружающей среды. Самые высокие штрафы накладывают за незаконный выброс пластиковых отходов. Размер штрафа — от 10 до 35 евро.

Костёр, мангал, пикник

Разводить открытый огонь в Германии запрещено. Костры разводят только в специально отведённых для этого местах, например, в кемпингах. В противном случае придётся платить штраф от 50 до 500 евро. Особенно сурово наказывают тех, кто разводит костры в лесу. Понятно почему: там опасность пожара гораздо выше. Даже жарить шашлыки в городских парках с использованием «неправильного» мангала разрешается далеко не везде. Нарушителей ожидает штраф от 35 до 300 евро.

Но и участников безобидного пикника призывают к порядку: за оставленный на поляне мусор также грозит административное наказание в размере от 50 до 100 евро.

УНП 101166185
Посольство ФРГ в РБ

Жив, писалка

Истории из современной жизни классиков



Решил Достоевский пойти в ночной клуб, чтобы проиграться на рулетке. Набрал денег порядочно, фрак погладил, сапоги начистил, а фейсконтроль его не пустил.

«Идиоты! Бесы! Я игрок!» — громко кричал Фёдор Михайлович избивающим его охранникам.

Может быть, впервые в жизни почувствовал он себя тварью, хоть и имеющей право, но всё же дрожащей.

Однажды Гоголь посмотрел «Хищник-2», «Пятница, 13-2», «Чужие-2», «Вий-2» и пожалел, что сжёг вторую часть «Мёртвых душ».

Услышав выступление Путина, Михаил Афанасьевич Булгаков заметил: «Если я буду мочить террористов в сортире и то же самое будут делать Зина и Дарья Петровна, то у меня в уборной не наступит правопорядок! Следовательно, правопорядок не в сортирах, а в головах!»

Однажды Лев Николаевич Толстой отсидел руку, ну, то есть он долго сидел и писал до тех пор, пока по руке не побежали мурашки.

Граф решил размяться и выбежал в поле, чтобы наловить там колхозных девок.

Но на босого, простобородого старичка, с полной рукой мурашек, скачущего по полю и охотящегося на девок, никто не обратил внимания.

Так ни с чем вернулся домой граф Лев Николаевич. Но отлично проветрился, и мурашки в руке прошли.

У Оскара Уайльда никак не вытанцовывался роман с одним шофёром-дальнобойщиком. Всё оттого, что шофёр обнаружил у Оскара портрет Дориана Грея.

Однажды Герцен ночевал у подруги на Декабристов. Ночью вернулся муж. А Герцен с подругой спали. И хоть бы кто-нибудь разбудил!..

Пошёл как-то Некрасов на ярмарку, да и зашёл в павильон «IKEA». Так бы заблудился там, да и сгинул для потомков великий поэт, но охранник Гриша Добросклонов вывел горемыку на улицу, да ещё и пинка с собой в дорогу дал!

Однажды Антон Чехов побывал в секс-шопе и после этого написал рассказ «Толстый и тонкий».

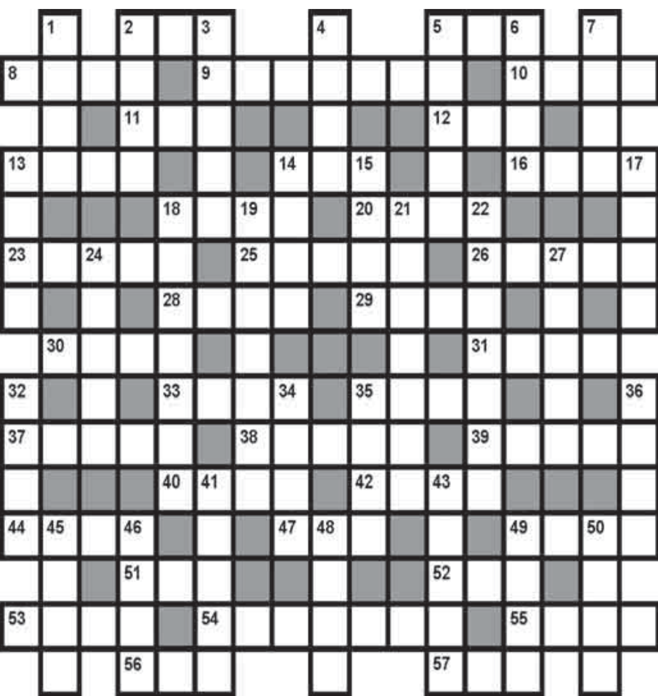
Поэт Некрасов, прогуливаясь однажды за городом, встретил в сарае крестьянских детей. Поэту так стало их жалко, что он отдал им свои часы, деньги, ружьё и несколько раз ударился головой о дверь.

Однажды Гоголь гулял по Санкт-Петербургу и нос к носу столкнулся с пренеприятнейшей ситуацией. Николай Васильевич вернулся домой и, чтобы как-то успокоиться, написал «Вия».

Сергей Есенин, гуляя по Тверской, решил почитать стихи проституткам. К своему удивлению, впоследствии он вынужден был заплатить им за это из расчёта 100 долларов в час.

Однажды смуглого и курчавого Пушкина в каком-то уездном городе приняли за чёрта. Пушкин рассказал об этом случае Гоголю. Так родился сюжет «Ночи перед рождеством».

Поезжайте в Киев и спросите там, что делал Гомер до Оранжевой революции. Нет, вы спросите!



По горизонтали: 2.Музыкальный стиль из Ямайки. 5.Крупный морской обитатель. 8.Горбатый одомашненный вол. 9.Нечто бесполезное. 10.Хозяйственный прибор для глажки белья. 11.Мягкий белый известняк. 12.Сильный жар у огня. 13.Часть ружья под мушкой. 14.Отдельная книга. 16.Оросительный канал. 18.Отдельное крестьянское хозяйство. 20.Сложенная большой кучей солома. 23.Модель предмета. 25.Небольшой залив. 26.Порт на Средиземном море. 28.Обязательный член семьи. 29.Дыхание зимы на бороде. 30.Колокольный шум. 31.Паразит на теле человека. 33.Птица, питающаяся падалью. 35.Стартер гранаты. 37.Падение цен. 38.У казаков галоп, у рыбаков снасть. 39.Приобретённое умение. 40.Государство в Азии. 42.Грациозное копытное. 44.Холмистая возвышенность. 47.Оттенок речи, её звучания. 49.Палка-штрафовалка. 51.Богатый скотовод в Средней Азии. 52.Единица деления земли в Греции. 53.Приток Ижмы. 54.Русская народная сказка. 55.Высший сорт фаянса. 56.Что обычно суют в чужие дела? 57.Партия в теннисе.

По вертикали: 1.Река в Португалии. 2.Борьба толстяков. 3.Молдавский советский учёный. 4.Оружие скорпиона. 5.Старинное метательное оружие. 6.Российский город самоваров. 7.Прибрежные песчанные холмы. 13.Игральная карта. 14.Работа. 15.Японская лепёшка. 17.Военное построение. 18.Труднопроходимые тропические леса. 19.Край дороги. 21.Отворот на конце рукава. 22.Остров в Китайском море. 24.Украинский город «хищников». 27.Город в Польше. 32.Хищное животное. 34.Очень упрямый довод. 35.Небольшая лодка. 36.Булавочная травма. 41.Город на северо-востоке Франции. 43.Скопление песка под действием ветра. 45.Чурка для игры в городки. 46.Сосуд в виде кувшина с крышкой. 48.Огненная неприятность. 49.Скупердяй. 50.Французский пехотинец.

Ответы на кроссворд в №44:
По горизонтали: 1.Смысл. 6.Гуппи. 9.Истерия. 11.Волосы. 12.Утрата. 13.Свадьба. 14.Оттиск. 17.Ржание. 21.Обрыв. 22.Волна. 23.Отелло. 27.Стимул. 30.Триполи. 33.Экипаж. 34.Лорнет. 35.Магарыч. 36.Анфас. 37.Ангел.
По вертикали: 2.Мамонт. 3.Сапоги. 4.Стужа. 5.Трель. 7.Уборка. 8.Прятки. 9.Изыск. 10.Ягуар. 14.Олово. 15.Турне. 16.Ствол. 18.Живот. 19.Налим. 20.Есаул. 24.Токсин. 25.Лопата. 26.Отжим. 27.Силач. 28.Иордан. 29.Умение. 31.Имаго. 32.Опара.

Записки Язэпа

Каждая женщина — волшебница: есть настроение — творит, нет настроения — вытворяет...



Обострённое чувство справедливости порой сильно смахивает на зависть.

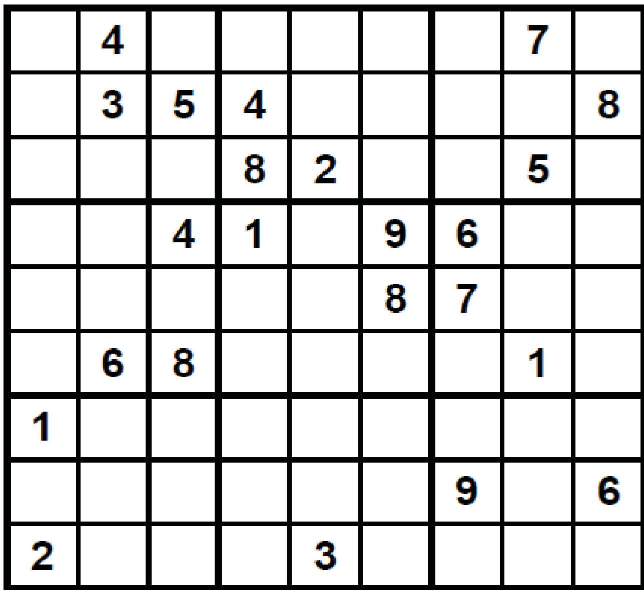


Старая сказка на новый лад

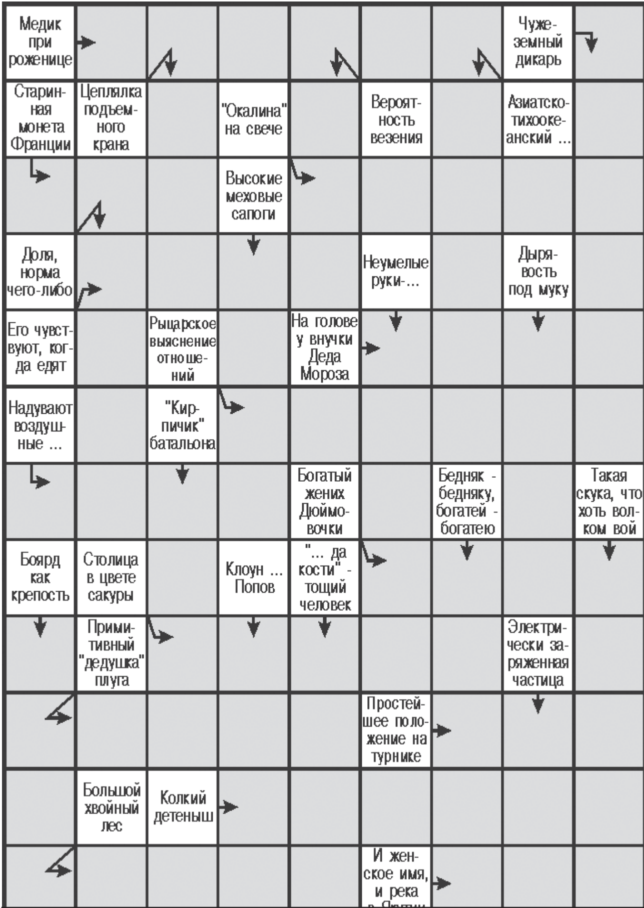
Жили-были Заяц и Лиса
В тех избушках, что стоят в лесах.
Но у Зайца она была лубяная,
У Лисы ж избушка — ледяная.
Ледяною была потому,
Что Лиса в студёную зиму
Счёт за коммуналку не платила.
Вот ЖКХ её и отключило...



К.Калина



	4						7	
	3	5	4					8
			8	2			5	
		4	1		9	6		
					8	7		
	6	8					1	
1								
						9		6
2				3				



Пирог из лаваша с курицей

Ингредиенты

- куриное филе — 200 г
- сыр — 100 г
- луковица — 1 шт.
- морковь — 1 шт.
- болгарский перец — 1 шт.
- лаваш — 2 шт.
- сметана — 4 ст. л.
- яйцо — 2 шт.
- растительное масло — 2 ст. л.
- соль по вкусу
- перец по вкусу

1 Куриное филе промыть, луковицу очистить. Морковь нашинковать, перец нарезать соломкой.

2 Обжарить мелко нарезанное филе и лук на сковороде с растительным маслом. Добавить овощи, посолить и поперчить, хорошо перемешать и готовить ещё 2–3 минуты.

3 Лаваш разрезать на прямоугольники. Выложить начинку на эти прямоугольники лаваша и завернуть рулетами. Выложить рулеты в форму для запекания.

4 В миске смешать сметану и яйца. Залить рулеты полученной смесью. Сверху посыпать тёртым сыром. Пирог поставить в духовку на 15 минут при температуре 200 градусов.



5 Вкусный пирог из лаваша с курицей готов. Остудить, нарезать на порции и подавать к столу.

Рецептом поделилась Любовь Горбунович

Дзякуем, што нас чыталі! Заставайцеся і надалей з «Кур'ерам»!

Інфа-Кур'ер
Адрас рэдакцыі: ПУП «Інфа-Кур'ер», вул. Камсамольская, 1-10, г. Слуцк-9, 223610.
Тэлефон/факс (8 01795) 2 91 92.
Для лістоў: а/с 53, 223610, г. Слуцк-9.

Заснавальнік і галоўны рэдактар: Станкевіч Сяргей Дзмітрыевіч
Пасведчанне аб рэгістрацыі Міністэрства інфармацыі Рэспублікі Беларусь № 20 ад 06.10.2009 г.
Рэдакцыйная калегія: Сяргей Багдашыч, Сяргей Станкевіч, Ігар Ціткоўскі

Заказ № 721
Надрукавана ў друкарні ТДА «Знамение», Ліц. ЛП № 02330/85 ад 23.01.2014 г.
Адрас друкарні — вул. Каржанеўскага, 14, г. Мінск
Тыраж — 5 005 экз. *Аб'ём выдання* — 8 друкаваных аркушаў, 420×600 мм
Падпісана ў друк — 08.11.2016 г. у 12.00

Падпісны індэкс — 64066

ISSN 1818-8842

9 771818 884007